Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB





K6G56S.A /U
K6G52.A /U

Contents

INDESIT

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

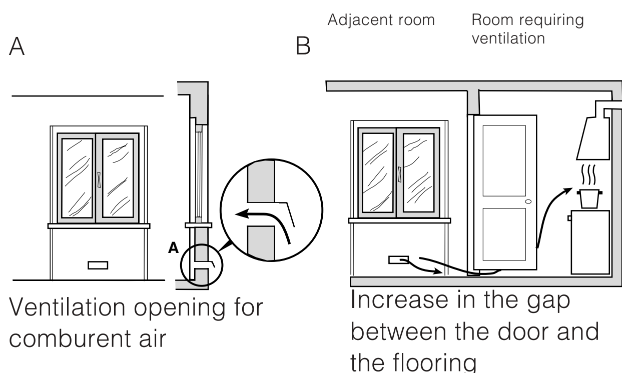
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



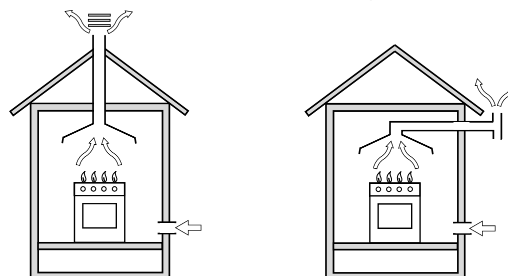
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

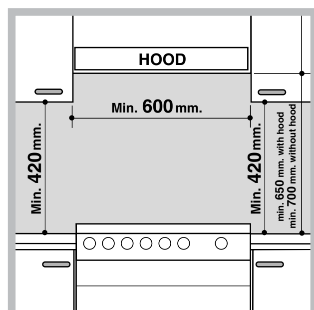
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

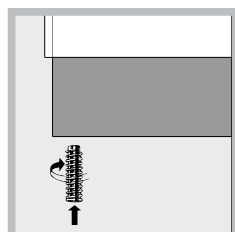
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

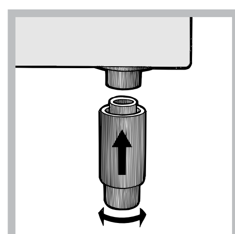


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

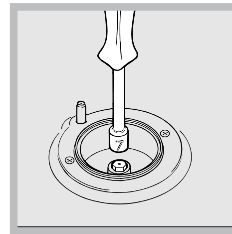
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

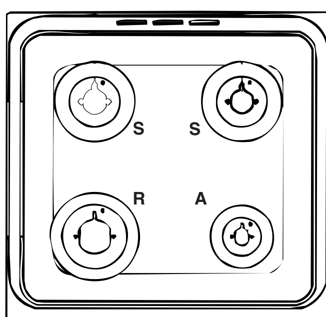
GB

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power (p.c.i.*) kW	Natural Gas GZ 50 Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas GZ 50 Flow* l/h	Natural Gas GZ 35 Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas GZ 35 Flow* l/h	GPB-B Nozzle 1/100 (mm)	GPB-B Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	2,70	116	285	183	398	86	225
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,70	106	180	143	251	70	142
Auxiliary (Small)(A)	55	0,90	79	95	106	133	50	75
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		16 20 25		10 13 16		29 36 44	

* A 0°C e 1013 mbar-dry gas
GZ 50 p.c.i. 35.9 MJ/m³
GZ 35 p.c.i. 25.8 MJ/m³
GPB-B p.c.i. 123.6 MJ/m³

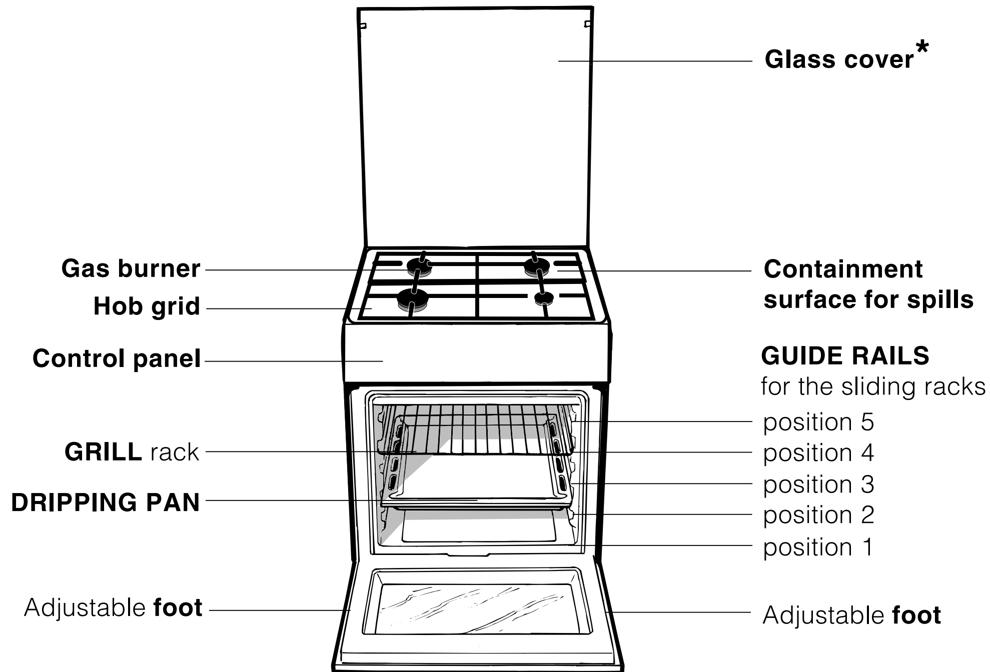


K6G56S.A /U
K6G52.A /U

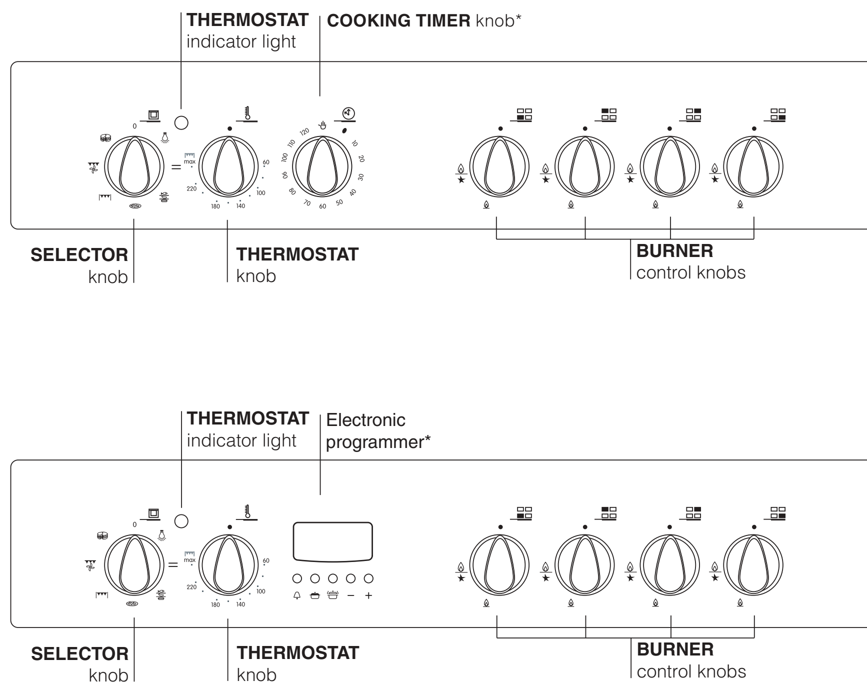
TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Dimensions	width 43,5 cm height 32 cm depth 40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm height 8,5 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: —— Convection; —— Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/CEE dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

Description of the appliance

Overall view



Control panel



* Only available in certain models.

Start-up and use

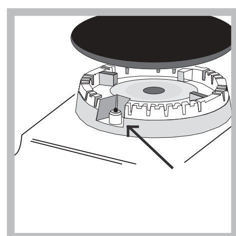
INDESIT

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

The appliance is equipped with a flame failure safety device; press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

* Only available in certain models.

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer*, to use the electric oven, just press buttons and at the same time (the symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the symbol.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode

The top heating element comes on.
The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

PIZZA mode

The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.

- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.

- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).

- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock
After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:
1. Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.
Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer
The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:
1. press the TIMER button. The display shows:
A 0:30.
2. Press the + and - buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.
10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer
After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Setting the cooking time with a delayed start
First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.
At this point it is possible to set the cooking time:
1. Press the COOKING TIME button.
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:
A 0:30
3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO).
Next the desired cooking end time must be set:
4. Press the END COOKING TIME button.
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:
A 13:00
6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).
A 10:00
At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start
Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME and END

* Only available in certain models.

COOKING TIME buttons simultaneously.

! The symbol will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button.
When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Soles and cuttlefish	1	4	5	MAX	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	MAX	6-8
	Cod filet	1	4	5	MAX	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	MAX	10-15
	Veal steak	1	4	5	MAX	15-20
	Cutlets	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburgers	1	4	5	MAX	7-10
	Mackerels	1	4	5	MAX	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	MAX	2-3
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.
- Remove any liquid from the lid before opening it.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

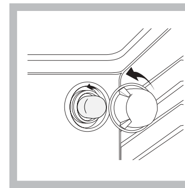
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).



2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

* Only available in certain models.

Instrukcja obsługi

KUCHENKA I PIEKARNIK

PL

GB
English, 1

PL
Polski, 14

K6G56S.A /U
K6G52.A /U

Spis treści

INDESIT

Instalacja

INDESIT

PL

! Zachować niniejszą książeczkę instrukcji by móc ją konsultować w przyszłości w dowolnej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy upewnić się, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Instalacja urządzenia powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel.

! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

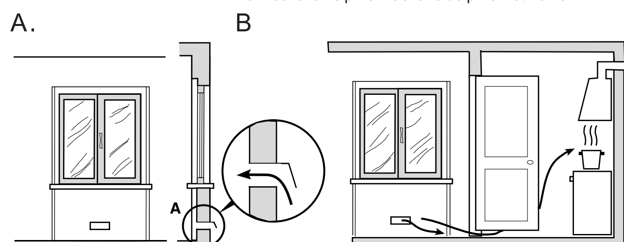
Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m^3/h na kW zainstalowanej mocy).
Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm^2 i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkaniu (*patrz rysunek A*).
Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm^2 – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.

Pomieszczenie przyległe

Pomieszczenie przeznaczone do przewietrzania

A. B



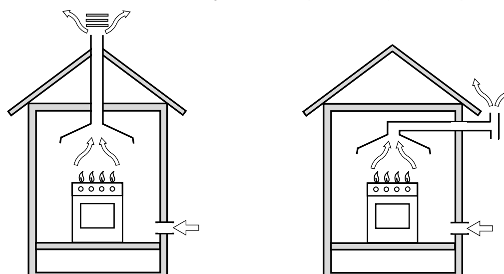
Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

! Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz

Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

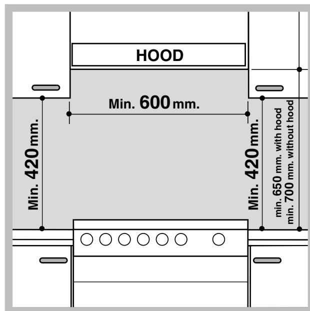
! Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.
Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

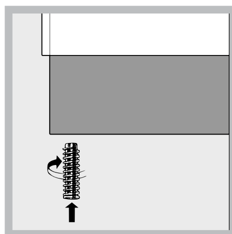
! Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:
- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum

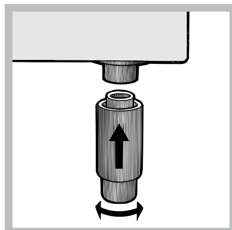


420 mm od płyty kuchenki.
Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);
• nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
• ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.

Wypoziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:
• gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
• gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
• napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
• gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

Podłączenie gazu

Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie: w przeciwnym razie *patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

! Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:
• nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągają temperatury przekraczające 50°C;
• nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;
• nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest przygnieciony;
• jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;

- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

! Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.
Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

! Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygnieciony.

Kontrola szczelności

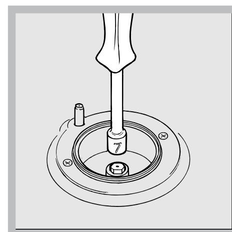
Po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu roztwór mydlany, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Urządzenie może być dostosowane do innego rodzaju gazu niż ten, którym jest aktualnie zasilane (wskazany na etykiecie kalibracyjnej na pokrywie).

Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:



1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

! Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

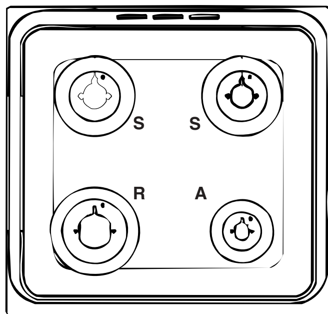
! Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu".

Tabela charakterystyk palników i dysz

Tabela 1 (dla Polski)			**G20 (GZ50)**		**G2-350 (G2-350)**		**G30 (GPB)**	
Palnik	Średnica (w mm)	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* g/godz
Duży (R)	100	2.70	116	285	183	398	86	225
Półszybki (średni) (S)	75	1,70	106	180	143	251	70	142
Pomocniczy (mały) (A)	55	0,90	79	95	106	133	50	75
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)		16		10		29	
	nominalne (mbar)		20		13		36	
	maksymalne (mbar)		25		16		44	

* A 0°C e 1013 mbar – gaz suchy
G20 (GZ50) p.c.i. = 35.9 MJ/m³
G2-350 (G2-350) p.c.i. = 25.8 MJ/m³
G30 (GPB) p.c.i. = 123.6 MJ/m³



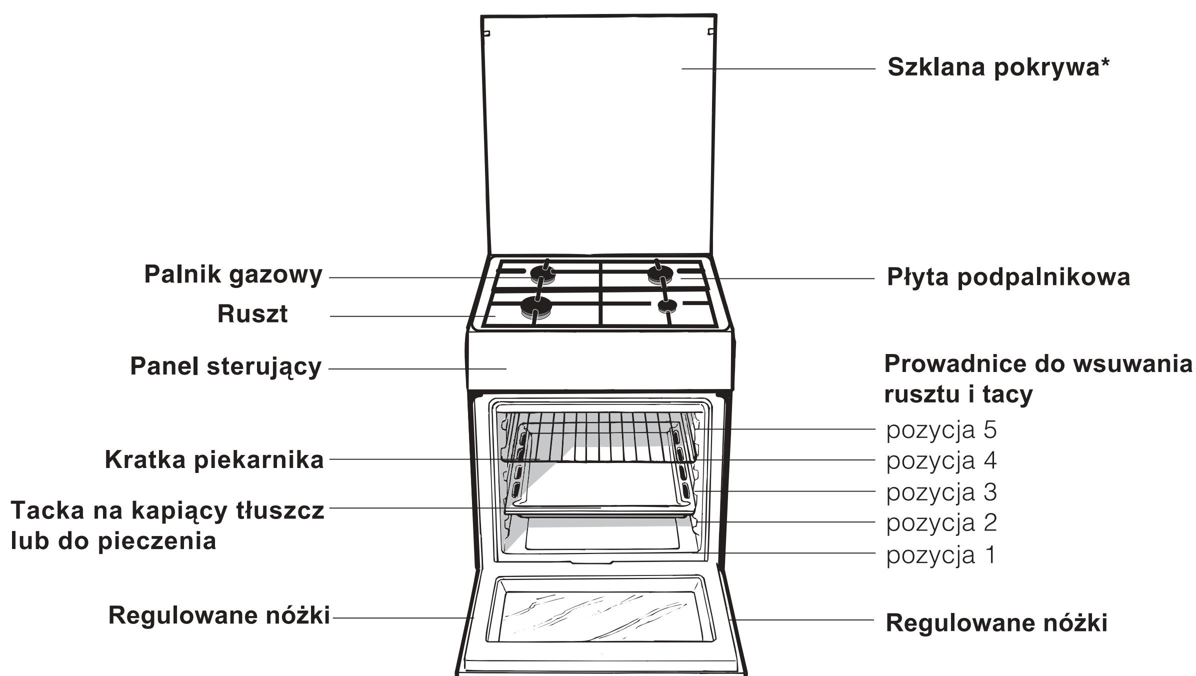
K6G56S.A /U
K6G52.A /U

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika W x D x G	40x43,5x32 cm
Objętość	(l) 56
Wymiary użytkowe szuflady do podgrzewania potraw	szerokość (cm) 46 głębokość (cm) 44 wysokość (cm) 8,5
Palniki	mogą być dostosowane do wszystkich rodzajów gazu wskazanych na tabliczce znamionowej
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka znamionowa
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjne; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona — funkcja ogrzewania: Pieczenie ciasta
CE	Dyrektywy unijne: 2006/95/CEE z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 89/336/CEE z dnia 3/05/89 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 90/369/CEE z dnia 29/06/90 (gaz) z późniejszymi zmianami, - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC.

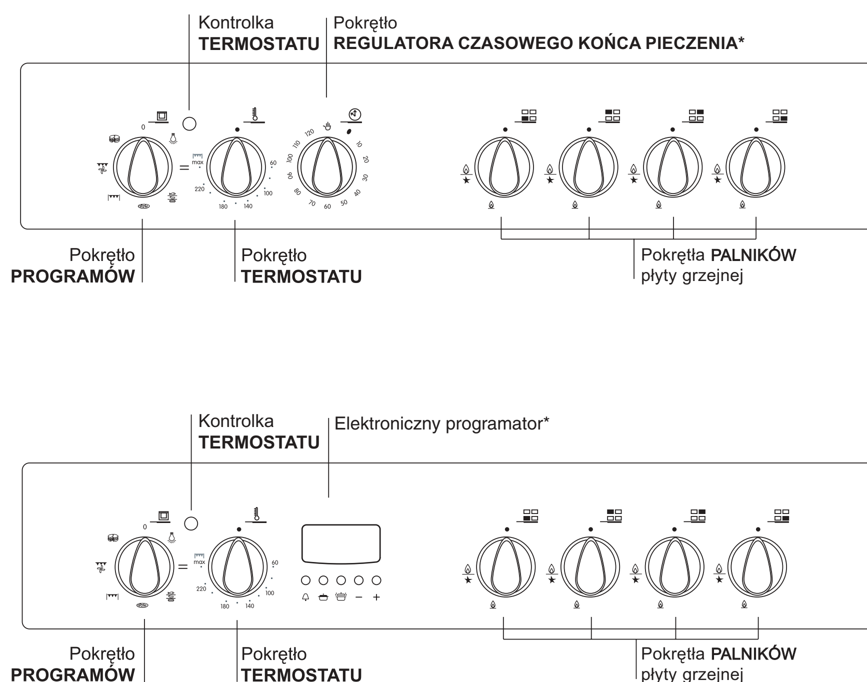
Opis urządzenia

INDESIT

Widok ogólny



Panel sterowania



***Tylko w niektórych modelach.**

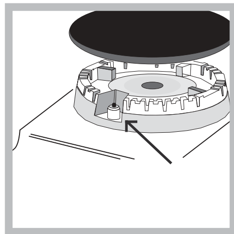
Uruchomienie i użytkowanie

PL

Użytkowanie płyty grzejnej

Włączanie palników
Dla każdego pokrętła PALNIKA jest wskazany wypełnionym kółkiem odpowiadający mu palnik.
W celu włączenia palnika na płycie grzejnej:
1. zbliżyć do palnika płomień lub zapalarkę;
2. nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego płomienia .
3. ustawić żądany płomień, obracając pokrętłem PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: na minimum , na maksimum lub na pozycję pośrednią.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zapłon elektroniczny* (*patrz rysunek*) wystarczy nacisnąć i równocześnie przekręcić pokrętło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na symbol maksymalnego płomienia, aż do zapalenia się palnika. Może się zdarzyć, że palnik zgaśnie w chwili zwolnienia pokrętła. W takim przypadku powtórzyć czynność, trzymając pokrętło naciśnięte przez dłuższą chwilę.



! W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia wyłączyć palnik i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponowieniem próby jego zapalenia.

Jeśli palnik wyposażony jest w urządzenie zabezpieczające* przed brakiem płomienia, należy przytrzymać naciśnięte pokrętło PALNIKA przez około 2-3 sekundy, aby utrzymać zapalony płomień i uruchomić urządzenie.

W celu wyłączenia palnika przekręcić pokrętło aż do zatrzymania •.

Praktyczne rady dotyczące użytkowania palników
Dla uzyskania lepszej wydajności palników oraz zminimalizowania zużycia gazu należy stosować naczynia o płaskim dnie, wyposażone w pokrywkę i o rozmiarach proporcjonalnych w stosunku do rozmiarów palnika:

Palnik	ø Średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Średnio szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika należy zapoznać się z rysunkami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

Użytkowanie piekarnika

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest wynikiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed użytkiem należy obowiązkowo usunąć folię plastikową ze ścianek urządzenia!

! Aby skorzystać z elektrycznego piekarnika w urządzeniach wyposażonych w programator elektroniczny należy równocześnie nacisnąć przyciski i (na wyświetlaczu pojawia się wówczas symbol), a następnie wybrać żądaną funkcję pieczenia.

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętłem TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli (*patrz Programy*).
3. Zapalona lampka kontrolna TERMOSTAT wskazuje fazę rozgrzewania do zaprogramowanej temperatury.
4. Podczas pieczenia można zawsze wykonać następujące czynności:
- zmienić program pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę pokrętłem TERMOSTAT;
- przerwanie pieczenia przez przestawienie pokrętła PROGRAMY w położenie „0”.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się na wyposażeniu piekarnika.

Kontrolka TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik wytwarza ciepło. Gaśnie, kiedy wewnątrz piekarnika osiągnięta zostaje ustawiona temperatura. W tym momencie kontrolka zapala się i gaśnie naprzemiennie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Oświetlenie piekarnika

Zapala się je wybierając przy pomocy pokrętła PROGRAMY. Pozostaje załączone, gdy wybiera się program pieczenia.

Stosować regulator czasowy końca pieczenia*

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętło REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty wskazane na pokrętle REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA z oznaczeniem stałym na panel.
3. Po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny i wyłącza piekarnik.
4. Gdy piekarnik jest wyłączony regulator czasowy końca pieczenia może zostać wykorzystany jako zwykły minutnik.

! W celu użytkowania piekarnika w trybie ręcznym, to znaczy z wyłączeniem regulatora czasowego końca pieczenia, należy obrócić pokrętło REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA do symbolu .

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów pieczenia można ustawić temperaturę od 60 oC do MAX za wyjątkiem:

- GRILL (zaleca się ustawienie jedynie na MAX);
- GRILL WENTYLOWANY
  (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200 oC).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Uruchamiane są dwa elementy grzewcze: górny i dolny. Przy tradycyjnym piekarniku lepiej stosować tylko jedną półkę: przy większej liczbie półek niekorzystny jest rozkład temperatur.

Program **MULTIPIECZENIE**

Uruchamiane są wszystkie elementy grzewcze (górny, dolny i obiegowe) i rozpoczyna swe działanie wentylator. Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Można używać jednocześnie dwie półki .

Program **GRILL**

Włącza się górny element grzejny oraz rożno (jeśli jest w danym modelu). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Drzwiczki piekarnika mają być zamknięte podczas pieczenia

Program **GRILL WENTYLOWANY**

Uruchamia się górny element grzewczy i rozpoczyna swa prace wentylator i rożen (w modelach, które go posiadają) Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym.
Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Drzwiczki piekarnika mają być zamknięte podczas pieczenia

Program **PIEKARNIK DLA PIZZY**

Włącza się dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z szybkim rozgrzaniem się piekarnika i z dopływem ciepła zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy używa się jednocześnie więcej niż jedną półkę koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Włącza się tylny element grzejny oraz funkcja wentylatora, zapewniając wewnątrz piekarnika delikatne i jednorodne ciepło . Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć i do pieczenia niektórych dań „mignon" jednocześnie na 3 poziomach .

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działałoby bezpośrednio na półki, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach GRILL i GRILL WENTYLOWANY, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

MULTIPIECZENIE

- Wykorzystywać pozycje 2 i 4, na pozycji 2 należy ustawiać potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszt na górze.

PL

GRILL

- Ustawić ruszt w pozycji 3 lub 4, a żywność umieścić na środku rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat;

PIEKARNIK DO PIZZY

- Stosować blachę z lekkiego aluminium, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu kuchenki. Korzystanie z brytfanny wydłuża czas pieczenia, a pizza rzadko jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Programowanie pieczenia z użyciem programatora elektronicznego*

Ustawianie zegara
Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po black-out na wyświetlaczu pojawiają się pulsujące cyfry 0.00.
W celu ustawienia godziny:
1. wcisnąć jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA ;
2. w ciągu 4 sekund ustawić dokładną godzinę wciskając przyciski + oraz - Za pomocą przycisku + zwiększa się wartość czasu; za pomocą przycisku - zmniejsza się ją .
Po ustawieniu godziny programator przechodzi automatycznie w tryb ręczny.

Ustawianie minutnika
Przy pomocy minutnika można ustawić odliczanie wsteczne, po którego zakończeniu emitowany jest sygnał akustyczny.
W celu ustawienia minutnika:
1. wcisnąć przycisk MINUTNIK . Na wyświetlaczu pojawia się: 0:30.
2. wcisnąć przyciski + oraz - w celu ustawienia żądanego czasu;
3. po zwolnieniu przycisków rozpoczyna się odliczanie wsteczne, a na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina: 10:00
4. po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał akustyczny, który można wyłączyć wciskając dowolny przycisk (z wyjątkiem przycisków + e -): symbol wyłącza się.

! Minutnik nie kontroluje włączania i wyłączania piekarnika.

Regulowanie głośności sygnału akustycznego
Po dokonaniu wyboru i zatwierdzeniu ustawień zegara, przy pomocy przycisku -, możliwe jest wyregulowanie głośności sygnału akustycznego.

Programowanie czasu trwania pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem
Przede wszystkim należy wybrać żądany program pieczenia oraz temperaturę, posługując się pokrętłami PROGRAMY i TERMOSTAT piekarnika.
Teraz możliwe jest zaprogramowanie czasu trwania pieczenia:
1. wcisnąć przycisk CZAS TRWANIA PIECZENIA ;
2. w ciągu 4 sekund ustawić żądany czas trwania pieczenia wciskając przyciski + oraz -. Jeśli, na przykład,czas trwania pieczenia zostanie zaprogramowany na 30 minut, na wyświetlaczu pojawi się: 0:30
3. po zwolnieniu przycisków i upływie 4 sekund na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualny czas (na przykład 10.00) wraz z symbolem oraz literą A (AUTO):
Następnie należy zaprogramować godzinę zakończenia pieczenia:
4. wcisnąć przycisk KONIEC PIECZENIA ;
5. w ciągu 4 sekund ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia wciskając przyciski + oraz -. Jeśli, na przykład, zamierza się zakończyć pieczenie o godzinie 13.00, na wyświetlaczu pojawi się: 13·00
6. po zwolnieniu przycisków i upływie 4 sekund na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10.00) wraz z literą A (AUTO): 10·00
Zgodnie z przedstawionym przykładem, piekarnik włączy się automatycznie o godzinie 12.30 i zakończy pracę po 30 minutach, o godzinie 13.00.

Programowanie czasu trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem
Postępować według procedury programowania czasu pieczenia opisanej powyżej (punkty 1 – 3).

! Włączona litera A przypomina o dokonanym zaprogramowaniu czasu trwania pieczenia oraz jego zakończenia w trybie AUTO. W celu przywrócenia pracy piekarnika w trybie ręcznym, po każdym pieczeniu AUTO należy wcisnąć jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA .

! Symbol pozostaje włączony wraz z piekarnikiem przez cały czas trwania pieczenia.

W każdej chwili możliwe jest wyświetlenie ustawionego

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

czasu trwania pieczenia poprzez wciśnięcie przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz wyświetlenie godziny zakończenia pieczenia poprzez wciśnięcie przycisku KONIEC PIECZENIA. Po zakończeniu pieczenia włącza się sygnał akustyczny. Aby go przerwać, należy wcisnąć dowolny przycisk, z wyjątkiem przycisków + oraz -.

Anulowanie zaprogramowanego pieczenia
Wcisnąć jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA.

Skorygować lub skasować wprowadzone dane
Wprowadzone dane mogą być zmieniane w każdej chwili poprzez wciśnięcie odpowiedniego przycisku (MINUTNIK, CZAS TRWANIA PIECZENIA lub KONIEC PIECZENIA) oraz wciśnięcie przycisku + lub -.
Skasowanie czasu trwania pieczenia powoduje także automatyczne skasowanie czasu zakończenia pieczenia i odwrotnie.
Podczas programowania działania urządzenia nie można wprowadzić czasu zakończenia pieczenia wcześniejszego niż czas rozpoczęcia pieczenia, proponowany przez samo urządzenie.

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Położenie półce	Wstępne podgrzewanie (minuty)	Temperatura zalecana	Czas gotowania (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Biszkopty (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Multipieczenie	Pizza (na 2 rusztach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Cielęcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczę pieczone + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto z owocami	1	2	10	170	40-50
	Herbatniki (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na jednym ruszcie)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 rusztach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone tarty	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole i ośmiorniczki	1	4	5	MAKS.	8-10
	Kalmary i raki z rożna	1	4	5	MAKS.	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	MAKS.	10
	Jarzyny na rożnie	1	3 lub 4	5	MAKS.	10-15
	Befsztyk cielęcy	1	4	5	MAKS.	15-20
	Kotlet	1	4	5	MAKS.	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAKS.	7-10
	Makrela	1	4	5	MAKS.	15-20
	Tost	n. 4	4	5	MAKS.	2-3
Grill wentylowany	Kurczak z rożna	1.5	2	5	200	55-60
	Owoce morza	1.5	2	5	200	30-35
Piekarnik Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2 lub 3	10	180	60-70
Piekarnik do wypieku ciast	Kruche ciasta	0.5	3	15	180	20-30
	Tort z owocami	1	2 lub 3	15	180	40-45
	Ciasto z owocmi	0.7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 rusztach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 rusztach)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie słone z serem (na 2 rusztach)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Herbatniki (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180

Zalecenia i środki ostrożności

INDESIT

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa.
Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest zadaszone, ponieważ wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane wyłącznie przez osoby dorosłe, zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwi piekarnika mocno się nagrzewają. Uważać, aby nie dotknąć tych części i by dzieci nie zbliżały się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami urządzenia.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu urządzenia, kiedy jest ono używane.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostałoby niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji ●, kiedy urządzenie nie jest używane.
- Nie należy wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia próbując je naprawić. Skontaktować się z Serwisem.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, ze pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Unikać zamykania pokrywy dopóki palniki są włączone lub jeszcze ciepłe.

Zalecenia dotyczące odpadów

- Usuwanie opakowania: Należy stosować się do zaleceń dotyczących segregacji odpadów. Dzięki temu opakowania będą mogły zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie odpadów w postaci urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Wycofane z użytku urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyklingu materiałów, z których są wykonane, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku zbiórki selektywnej.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania sprzętu domowego, użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do skupujących go sprzedawców.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (*patrz Programy*) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (*patrz Konserwacja i utrzymanie*), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach GRILL i ZAPIEKANKI zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

! Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.

- Kratki, pokrywki, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.

- Dla płyt z elektroniczną zapalarką, widoczne części zapalnika należy czyścić jak najczęściej. Również otwory wylotowe gazu powinny byc sprawdzane odpowiednio często, by nie dopuścic do ich zapchania.

- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.

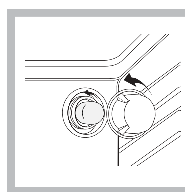
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.

Sprawdzać uszczelki piekarnika

Kontrolować okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego. Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku



W celu wymiany żarówki w piekarniku:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : moc 25 W, złącze E 14.
3. wyjąć i otworzyć pokrywkę (*patrz ilustracja*).

Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętło zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

! Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.

Serwis Techniczny

! Nigdy nie należy się zwracać do nieautoryzowanych punktów serwisowych.

Należy podać:

- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

03/2009 - 195073944.02
XEROX FABRIANO